

LE FIGARO

lefigaro.fr

« Sans la liberté de blâmer, il n'est point d'éloge flatteur » Beaumarchais



MONTAGNE
MÉRIBEL, TOUT UN ART
DE VIVRE AU CŒUR
DES 3 VALLÉES PAGES 24 ET 25

ZOOLOGIE
L'INCROYABLE MÉCANIQUE
DE LA TROMPE D'ÉLÉPHANT
PAGE 9



SÉCURITÉ
Cinq jours de cavale :
comment la police
a traqué
l'évadé d'Osny
et sa complice PAGE 5

PROCHE-ORIENT
Israël renforce
la colonisation
du plateau du Golan
annexé PAGE 8

JEUX
OLYMPIQUES
Pour la jeune
génération,
Paris 2024,
c'est demain
PAGE 10

ENTRETIEN
Xavier Poux :
« Une agriculture
100 % écologique
est possible »
PAGE 14

TEXTILE
Vêtements,
chaussures : la filière
française au défi de
mieux s'organiser
pour bien recycler
PAGES 16 ET 17

MUSIQUE
Pascal Amoyel,
pianiste mentaliste
PAGE 22

CHAMPS LIBRES

• Au Liban,
les femmes otages
du patriarcat
et des religions
• Bérénice Levat
a lu le livre
posthume
de Jean Daniel
PAGES 12 ET 13

FIGARO OUI FIGARO NON

Réponses à la question de lundi :
Covid-19 : faut-il instaurer
un couvre-feu
avant le Nouvel An ?

OUI 43% NON 57%

TOTAL DE VOTANTS : 287 986

Votez aujourd'hui sur lefigaro.fr

Covid-19 : êtes-vous favorable au retour du port du masque obligatoire dans les centres-villes ?

SYLVAIN AMAZZOT / OT MÉRIBEL - BONNAN VAN STACEN / STOCKADOBEST.COM

Le gouvernement ajuste sa réponse à la vague Omicron

Retour du télétravail et du port du masque à l'extérieur, limitation des rassemblements, accélération de la vaccination... Jean Castex estime les nouvelles mesures « proportionnées ».

Faire face à la vague Omicron sans paralyser le pays. Alors que la flambée de l'épidémie se poursuit et que la barre symbolique des 100 000 cas quotidiens a été franchie, Emmanuel Macron a réuni lundi un Conseil de défense sanitaire pour décider de

nouvelles mesures. Le chef de l'État a fait le choix d'écarter les options les plus drastiques, comme un couvre-feu le soir du Nouvel An ou le report de la rentrée scolaire. Mais plusieurs restrictions vont faire leur retour, comme le télétravail obliga-

toire trois à quatre jours par semaine, le port du masque à l'extérieur dans les centres-villes sur décision des préfets ou des jaugeurs plus strictes pour les grands rassemblements. Surtout, l'exécutif mise plus que jamais sur la vaccination et cherche enco-

re à convaincre les réticents. Outre l'entrée en vigueur du passe vaccinal, prévue mi-janvier, le gouvernement a décidé de rabaisser le délai de rappel à trois mois et s'apprête à réduire la durée d'isolement pour les cas contacts vaccinés.

→ OMICRON DEVRAIT ÊTRE MAJORITAIRE DES CETTE SEMAINE ET L'HÔPITAL CRAINT LA DÉFERLANTE EN JANVIER
→ AIR FRANCE, LA SNCF ET LA RATP PRÊTES FACE AU VARIANT
→ LA RENTRÉE SCOLAIRE AURA BIEN LIEU LE 3 JANVIER
PAGES 2 A 4



2022, année de tous les dangers dans le monde

Plusieurs crises géopolitiques majeures menacent l'équilibre international : l'acquisition de l'arme atomique par l'Iran, une agression russe de l'Ukraine ou chinoise de Taïwan mettraient les Occidentaux au pied du mur. PAGES 6, 7 ET L'ÉDITORIAL

Les ventes de livres battent tous les records en France

L'appétit des Français pour la lecture, constaté lors du premier confinement en 2020, se confirme. Cette année, les ventes des éditeurs ont fait un bond spectaculaire de 19 % par rapport à 2019, dernier exercice avant l'apparition du Covid. Les librairies indépendantes ont particulièrement profité de ce dynamisme du marché, qui doit beaucoup à l'engouement des clients pour la bande dessinée, notamment les mangas. PAGE 20

ÉDITORIAL par Philippe Gellie pgellie@lefigaro.fr

L'horizon du désordre

Nul ne prend plaisir à jouer les oiseaux de mauvais augure au lendemain de Noël. Pourtant, au moment où les regards se tournent vers 2022, force est de constater un alignement inquiétant de périls. S'ils devaient s'agréger, le monde pourrait traverser une de ces tempêtes majeures qui ponctuent les siècles. Non que la planète fût jamais pacifiée – elle est saignée en permanence d'une cinquantaine de conflits. Le fait nouveau, c'est un jeu de forces globales qui porte la menace d'un grand basculement. La première puissance économique et militaire, jusque-là « gendarme du monde » pour le meilleur ou pour le pire, a entamé depuis une décennie un mouvement de repli qui arrive à son moment de vérité. Chacun peut mesurer le manque d'entrain de l'Amérique à protéger ses alliés et à tenir tête à ses ennemis – la preuve par l'Afghanistan. Ce qui a pour effet d'aiguiser des appétits concurrents : la Russie en Ukraine, la Chine à Taïwan, l'Iran dans ses installations nucléaires souterraines voient de concert s'ouvrir une opportunité de tester la résolution du vieux Joe Biden. Ils pourraient même se donner le mot...

Ces puissances dressées contre le système international poursuivent des objectifs qui ne peuvent être atteints pacifiquement. Vladimir Poutine n'obtiendra pas la soumission volontaire de Kiev, ni Xi Jinping celle de Taïpei. Le premier est engagé dans une stratégie de déstabilisation asymétrique partout où les Occidentaux lâchent prise, en Syrie, en Libye, au Mali et même au cœur des démocraties gangrenées par la désinformation. Le second accomplit un vaste plan de conquête économique et de compétition politique visant à asseoir sa prééminence. Après avoir tant déploré l'interventionnisme américain, les Européens ne devraient pas tarder à le regretter. Car nous sommes tragiquement impréparés au mouvement de balancier qui s'amorce : incapables de riposter ou seulement de préserver nos intérêts dans le nouveau rapport de forces. Face à un horizon de crises, l'Europe sans protecteur doit-elle vraiment se résigner à un Iran nucléaire, une Russie menaçante et une Chine dominante ? ■

L'Europe démunie dans le nouveau rapport de forces

CAMPAGNE PURE AYALA
PURE ART OF CHAMPAGNE

LE CHAMPAGNE, C'EST PAS POUR LES VAILLEES... C'EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

24 VOYAGE

L'ÉPICENTRE DE LA MACHINE À SKI SAVOYARDE ENTRETIENT L'ART DE VIVRE ET DE LA TRACE DANS UN PAYSAGE DE CARTE POSTALE.

FLORENT MAILLET fmaillet@lefigaro.fr
ENVOYÉ SPÉCIAL À MÉRIBEL

Voilà près de quatre-vingt-quatre ans que Méribel cultive son identité singulière au cœur du domaine des 3 Vallées. Un savant équilibre de chic et de discrétion qu'affectionne une clientèle à la fois bourgeoise et sportive. Les conjonctions ont leur importance. En remontant ce sillon savoyard des Alpes, on ne pointe que peu d'offenses à la douce harmonie architecturale fixée par les fondateurs de la station à la fin des années 1930, le major écossais Peter Lindsay assisté de l'architecte parisien Georges Durupt. Les chalets parfois imposants de bois blond et de pierre, avec toit à double pente, trahissent à peine l'opulence intérieure.

Il faut compter une ascension de 5 kilomètres à partir du village historique des Allées (1100 m) pour atteindre les quatre premiers fronts de neige de Méribel-Centre-La Chaudanne (1450 m), Méribel-Village (1600 m), l'altiport (1690 m) et Le Mottaret (1750 m). L'expansion étagée se cale dans une nature éclatante. Un dense tapis de conifères escalade les flancs d'un cirque meringué de sommets, percé d'aiguilles rocheuses.

Au loin, le mont du Vallon, point culminant du domaine skiable (2952 m) stoppe net le regard. Ce paysage de carte postale ne s'admire pas seulement. Il se skie en version XXL, avec une nette préférence pour les virages élégants. L'immense majorité des 300 000 hivernants, dont une bonne moitié d'étrangers, Britanniques en tête, chaussent les fixations. Et 80 % d'entre eux ne se contentent pas des 150 km de pistes de la station, en optant pour le forfait 3 Vallées et ses 600 km de boulevards damés. Mise à plat, la carte du domaine skiable ouvre le champ des combinés possibles dans cet embonpoint de pentes (318 pistes) striées d'espaces snowpark ou de freeride (une trentaine).

CINQ BONNES RAISONS D'Y ALLER

LA NOUVEAUTÉ DE L'HIVER

Il aurait dû tourner à plein régime l'an dernier, mais, faute de remontées mécaniques... C'est donc le premier hiver pour découvrir Le Coucou, troisième 5-étoiles de Méribel, qui a rouvert le 11 décembre. Subtilement décoré par Pierre Yovanovitch, l'établissement de pierre et de bois, aux 55 chambres et suites et deux chalets privés, propose aux non-clients de l'hôtel une superbe terrasse skis aux pieds pour profiter de son Beechbar (lire ci-contre) et de son spa Tata Harpe.

LE DOMAINE SKIABLE

Méribel, par sa position centrale, est le point de départ idéal pour apprécier pleinement le domaine des 3 Vallées. Mais ses 150 km de pistes damées offrent en eux-mêmes une belle variété de paysages et de pentes entre 1400 et 2952 m. Les plus chevronnés peuvent se mesurer aux dix notes, dont l'olympique Face. L'ensemble se révèle beaucoup plus équilibré qu'il y paraît, avec 80 % des traces en bleu ou en rouge. À noter, à l'altitude du ski nordique, Méribel étant l'une des stations les mieux dotées des 3 Vallées avec deux sites magnifiques : l'altiport et la réserve naturelle du Plan de Tuéda, où colabattent piétons, fondeurs et hivernants à raquettes. Total : une cinquantaine de kilomètres en comptant les allers-retours.

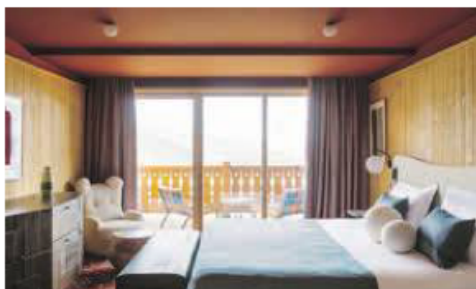
NOS PISTES PRÉFÉRÉES

Pour un ski le plus agréable possible, privilégier l'exposition en suivant la courbe du soleil. En débutant dans le secteur Touvrière face au mont Blanc, par exemple, avec la route Bleue. Chauffée par les premiers rayons et sans neige artificielle, cette piste démarre à 2400 m et joint d'un dévers exigeant et vallonné sans être piégeux. Arrivée 400 m plus bas. En fin de matinée, le nouveau profil de la route de l'Alouette, dans le secteur

Grâce à sa position centrale, Méribel permet de basculer à l'est vers la vallée de Saint-Bon avec Courchevel ou La Tania, à l'ouest vers Les Belleville, avec Les Menuires et Val Thorens. L'un des grands enjeux est là : améliorer sans cesse les connexions depuis ce cœur du domaine. Démonstration cet hiver encore. Dans le secteur du Mottaret, les skieurs empruntent pour la première fois le télésiège six places du Bouquetin, qui se substitue aux cabines des Platières 3. Plus besoin de déchausser, et la montée vers le secteur du Roc-des-Trois-Marches pour la bascule vers Les Menuires s'effectue en moins de trois minutes.

Championnat du monde 2023

« C'est une ligne structurante du domaine, aujourd'hui au départ du Mottaret, une à deux remontées performantes suffisent pour rejoindre les autres stations », applaudit Alain Étievant, l'un des moniteurs historiques de la station. Plus bas sur le même versant, une autre course de vitesse se joue dans le secteur du Roc-de-Fer. La piste du même nom accueillera en mars les finales de Coupe du monde des épreuves techniques, avant les championnats du monde dames en 2023. Au croisement du Roc-de-Fer avec la bleue Gelinotte, le tunnel de la Cherferrie complètement réaménagé permettra aux skieurs de dévaler les pentes pendant les compétitions. Une faute de goût évitée pour l'exigeante clientèle de Méribel. ■



Ci-dessus : une vue plongeante sur la station, dominée par la Dent de Burgin (2739 m). En haut : une chambre du Coucou, le nouveau et troisième 5-étoiles de Méribel.

du Roc-des-Trois-Marches, surprendra ses contempteurs en offrant une alternance plus sage de parties techniques. La glisse débute à 2700 m.

Côté bleu-vert, direction la Sautire l'après-midi, avec un enchaînement de trois pistes douces et variées pour finir noyé dans les sapins : la Biche (bleue), puis la Blanchot (verte) pour glisser jusqu'au secteur altiport. La Lapin (bleue) aboutit à Méribel-Village. Dénivelé cumulé : 1300 m. En nordique, la bouche verte, à l'altiport au départ de Blanchot, longe la piste d'atterrissage et chemine en douceur dans les conifères, permettant un petit écart pour srotter une boisson en terrasse ou déguster les spécialités du Clos Bernard. Les boucles allers-retours vers Courchevel 1850 ou La Tania (16 à 17 km) combleront les amateurs de « cardio ».

À VOIR, À FAIRE

Le Farto compte deux épiceries fines, l'historique du Mottaret et celle de Méribel-Centre. Au menu, une sélection de produits artisanaux et régionaux (charcuterie, fromages affinés et porc racle...), et bocaux et soupes de Laurent Azoulay. Plats traiteur et snack gourmand à emporter. Sélection biscuite de vins. À goûter aussi, le fameux jus de Savoie, spécialité aux amandes. Celui de



FESTINS ALPINS
2/5

UNE GASTRONOMIE

MARIE-CATHERINE DE LA ROCHE

Coucou, le revoulo! Riccardo Girardi, créateur des Beefer, qui dans le monde entier aiguise l'appétit des viandards, a dorénavant pignon sur les 3 Vallées. Chalet-hôtel de luxe fichtrement bien looké par l'architecte Pierre Yovanovitch, ce Coucou a fait son nid dans les hauteurs de Méribel, au pied du rond-point des pistes. On y vient en quelques tours de pneus neige, et on y déchausse ses skis en direct des cimes ou du téléphérique pour prendre table en terrasse. Vue à 360°, le panoramique est déjà un amusement-fool spectaculaire. Et l'appétit venant en regardant, on affûte son choix façon freeride. La carte slalom entre les iconiques barbaques (black Angus, boeuf wagyu et bœuf certifié de Kobe) qui fait fuir Beefer le graal des amateurs de viandes d'élite et l'« appétit monde » d'une street food bien rodée. Au menu, on retrouve la pizza à la roquette, parmesan, crème de truffe blanche avec son supplément jambon d'entrecôte de Kobe et les tatakis, tacos, gyozas, shawarma, minilburgers et autres en-cas de la maison. Parmi eux, mention spéciale pour les bao bun fumés au thé jasmin servis sous parapluie et laissant échapper leur fumelle. Coucous avant d'attaquer le versant montagnard



Infographie LE FIGARO



DE LA TABLE AU CHALET

Le Lille, neo bistro-traiteur-épicerie fine. Non seulement on y mange formidablement bien, l'endroit est spacieux, contemporain, malin, mais toute la carte peut être emportée ou livrée. Et, au rayon épicerie... loco-contrôlé et bio, on fait le plein de gressins, charcuterie savoyarde et italienne, fromages affinés par Eric Mambourg, bocaux artisanaux de soupes, potée, petit-salé, babas

à la chartreuse, miel de Méribel... Une cuisine du placard impeccable. Le pain monte en direct de « la » boulangerie Brisoisand. La zève à vins regorge de pépites. Il y a aussi un corner déco : vaisselle signée Muriel Lecomte-Gacon, plats et coussins tout doux, tabliers en cuir, bougies Durance... M.-C.R. Lille, 103, route du Belvédère. www.lille-meribel.com



E QUI SORT LES CROCS

d'une confort food qui ne se mouche pas des moules. Le mont d'or AOP sorti tout chaud du four, encore confiné dans sa boîte d'épicéa, accompagné de jambon d'entrecôte, pommes de terre et salade verte, vous plonge dans le Haut-Doubs d'un fondus enchanté. Si le bouillon du pot-au-feu de Wagyu mériterait de pimper sa palette aromatique pour être totalement waouh, le voluptueux panettone façon pain perdu acquiné à du jambon de bœuf vaut son lingot de gourmandise. Et purées, frites et gratin dauphinois ont indéniablement la patate. Quant aux végétariens - pas d'ostracisme ! - ils ont de quoi se faire le palais bien avec le velouté du jour, du mais grillé que vient dresser une sauce diablement trassée, un sashimi de sésame, un tartare de thon-crispy rice, une dorade au gingembre vapeur, un black cod au génipi... On passe aux desserts. Buffet de pâtisseries efficace avec tartes à la praline rose, aux noix, à la myrtille qui vont bien. Et les gimmicks de la maison : gelato mantecato minute, pain perdu à la vanille, Choco Beef et Marble Chocolate Bar signés par le champion du monde de pâtisserie Yazid Ichemrah.

Cuisine surfeuse mais de très bon fond

Changement de versant, changement de décor, mais autre ode aux morceaux de bravoure d'un « carné de voyage », le Maya Altitude vient lui aussi rebattre la carte gastronomique de la station. Perché à 2300 m d'altitude, en pleines pistes, on y accède à ski ou via télécabine et le télésiège de Tougnet après une petite marche à travers neige (s'équiper de bâtons !).

Passé la porte, on entre dans l'univers d'un Tibet fantasmé par l'architecte d'intérieur hongkongais Sylvestre Murigneux. Pierre, bois blond, laine, embrasses à pampilles géantes, chaises chapelonnées de bonnets à pompon, jupes suspendues, énormes cloches à vache en guise de suspensions, lustre en bois façon Baccarat... On se laisse emporter par cette avalanche de bonne humeur et happer par le traveling incroyable de la vue sur la skyline des Alpes et le mont Blanc. Dans l'assiette, le chef étoilé Akrame Benallal, en tandem avec le chef exécutif Stéphane Desprez, met l'appétit sur des charbons ardents. Cave de maturation pour viandes au top et grill Charcoal, ça tisonne à une belle côte de veau, entrecôte bien épaisse, côte de bœuf pour faim de yéti, T-Bone d'angus de montagne, côtelettes d'agneau frottées au thym... Et ça enfourne au four Tandoo naans au fromage, au piment, à la truffe, tiercé gagnant d'un épatant réveil papilles, brocolis au charbon végétal, brochettes de poulet tikka, crevettes Black Tiger et spatule d'agneau confite à la croûte de lait fermenté parfumée de frais (cardamome, fleur de muscade, cannelle, lanrier, citron gingembre...). Un vrai moment de tendresse. Mais on peut aussi aller à la pêche aux huîtres Gillaudeau, d'une sole cuite sur l'arête, de la marmite d'un

homard. Ou tomber dans celle d'une cuisine au franc accent savoyard : burger au reblochon fermier, saucisses diots « façon Jojo ». Cuisine surfeuse mais de très bon fond - que ne dément pas celui de l'excellent flan pâtissier à la fleur d'orange - entrain du service, ce Maya mérite d'entiler sa parka et de prendre de l'altitude.

Retour au camp de base. À 5 minutes du front de neige, levée dans le chalet feutré de l'hôtel 5 étoiles Le Khaïla, la table de Laurent Azoulay porte bien son nom : L'Ekryn, pour une cuisine pleine de finesse ne filoutant pas sur ses fondamentaux (tous les producteurs sont cités au dos du menu), l'étoile de Mérébel à l'aube qui fait l'étincelle d'un chef. Et Laurent Azoulay ne fait pas fort à l'appel. Il y a de l'impertinence à associer la Provence et la Savoie, la truite et la truffe. Mais cet « en même temps », émulsion de sa terre natale et de sa terre d'adoption, est délicieusement réjouissant. Olive trompée l'œil mais pas trompe-bouche, bouillon d'oignon à la mousse de lard et oignon crispy plein de douceur mais dénué de toute mièvrerie, rencontre à la sauce poulette d'un céleri bœuf confit et d'une truffe - racine du pauvre, champignon du riche -, liées par un œuf en un accord brut, paysan et pourtant diablement raffiné, brochet de lacs alpins en biscuit délicat taquiné par une « poêlée » de petit épeautre, choux vert et lardon, et ferré par un jus aux œufs fumés, glace à la crème de calisson, miel de Mérébel, olive de Nyons confite, et agrumes... On se régale de ce jeu de contrastes, loin d'un consensus mou, qui imprime les papilles avec style. Le grand chelem de la cave - plus de 1300 références - est en accord.

Enfin, nouvelle adresse pour après-ski, La Course des Alpes a investi l'ancien cinéma. Le chef Laurent Hillairet, 42 ans, a emprunté la piste aux étoiles (Meurice, Westminster, Sofitel Arc de Triomphe, W du Warwick) avant de se lancer avec sa femme, Rachel, dans l'aventure de cette table en mezzanine, avec lounge bar et cuisine ouverte au rez-de-chaussée. La hauteur sous plafond fait bien vite oublier qu'on est dans une ancienne salle obscure. Le pitch du simple mais moderne, des produits locaux stars de l'assiette et des tarifs très étudiés. Le pâté en croûte de foie gras et volaille et son chutney coing gingembre fait un générique tout indéiqué. L'œuf parfait aux champignons et châtignons donne lieu à un dialogue savoureux. L'omble chevalier « grenobloise », raviolis à la tomate de Savoie et poireaux grillés à la verve. En dessert, on hésite entre la poire de Savoie rizi au lait, le baba au rhum et le millefeuille praliné à la cacahuète. Bref c'est bien ficelé, bien léché (peut-être un peu trop parfois), l'accueil est charmant et le vin (forte sélection locale) gouleyant. Vaut la séance. ■

RETROUVEZ DEMAIN
Brigade mandée à Courchevel

Le Maya Altitude (ci-dessus), perché à 2300 m, vient rebattre la carte gastronomique de Mérébel, tandis que la piste rouge de l'Alouette (à gauche), à 2700 m, a été reprofiliée pour offrir une alternance plus sage de parties techniques.

+ CARNET DE ROUTE

Y ALLER

En TGV, direction la gare de Moutiers-Salins-Brides-les-Bains (env. 4 h 30). Frequences quotidiennes au départ de Paris pendant la haute saison. Trajets saisonniers en Ouigo au départ de Roissy ou Marne-la-Vallée. Plus navette Altibus (50 min). Réservation obligatoire. Tel. : 04 79 68 32 96.

En voiture : depuis Paris, A43 jusqu'à Albertville, RN 90 jusqu'à Moutiers, D90 jusqu'à Mérébel.

SÉJOURNER

Le Coucou : à partir de 460 € en chambre double avec petit déjeuner, 464, route du Belvédère, 73550 Les Alues. Tel. : 04 57 58 37 37 ; lecoucoumerbel.com

L'Adray Telear : à partir de 319 €, en chambre double et en demi-pension, 2020, route de l'Altport, 73550 Les Alues. Tel. : 04 79 08 60 26 ; telear-hotel.com

La Chaudanne : à partir de 355 € la chambre double avec petit déjeuner, 88, rue des Joux-Olympiques, 73550 Les Alues. Tel. : 04 79 08 61 76 ; chaudanne.com

FORFAITS DE SKI

Tarifs Mérébel. Adulte : 56 € la journée et 279 € les 6 jours. Enfant (5-13 ans) : 44,80 € la journée et 223 € les 6 jours. Senior (65-75 ans) : 50,40 € la journée et 251 € les 6 jours. Bon plan famille, 2 adultes avec 2 enfants (ou plus) : 223 € par personne pour 6 jours.

Tarifs 3 Vallées. Adulte : 66 € la journée et 330 € les 6 jours. Enfant : 52,80 € la journée et 264 € les 6 jours. Senior : 59,40 € la journée et 297 € les 6 jours. Bon plan famille, 2 adultes et 2 enfants : 264 € les 6 jours. skipassmerbelmottaret.com

FERMETURE DE LA STATION

Le 22 avril 2022

S'INFORMER

merbel.net



Laurent Azoulay, chef de L'Ekryn, et son turbot aux algues (en haut).

SE RESTAURER

Beefbar du Coucou. À la carte, environ 40 à 120 €. 464, route du Belvédère. Tel. : 04 57 58 37 37 ; lecoucoumerbel.com

Maya Altitude. À Mérébel-Mottaret, en haut du télésiège Tougnet. À la carte, environ 40 à 120 €. Tel. : 04 58 24 07 07 ; mayo-altitude.com

L'Ekryn par Laurent Azoulay. Menus de 115 à 215 €. 124, rue des Joux-Olympiques. Tel. : 04 79 41 69 35 ; leka.com

La Course des Alpes. Menus de 29 à 35 €. Galerie des Cimes. Tel. : 04 79 06 44 97 ; merbel-restaurants.com

PARIS MATCH DU GRAND PRIX 2022 DU PHOTOREPORTAGE ÉTUDIANT



Entre tradition et modernité « La précrité des points de la langue mas dans la vallée du Rift »
Un photoreportage de Lou Baron, étudiante à l'Université d'Angers/Via Dorenia
Prix de la Fondation Puressestiel « Nature et Environnement » 2021.

INSCRIVEZ-VOUS POUR GAGNER

LE TROPHÉE PARIS MATCH 2022

LE PRIX PURESSESTIEL « NATURE ET ENVIRONNEMENT »
Photographiez la Terre et sa diversité

LE PRIX DU PUBLIC

LE PRIX GOOGLE DE L'IMAGE
Regard sur la citoyenneté

LE COUP DE CŒUR DU JOURNAL DU DIMANCHE



INSCRIPTION EN LIGNE
DU 20 NOVEMBRE 2021 JUSQU'AU 31 MARS 2022
SUR GRANDPRIX.PARISMATCH.COM
OU SUR PURESSESTIEL.COM

franceinfo | Le Journal du Dimanche | Google